Vinacoteca

el gusto por el vino

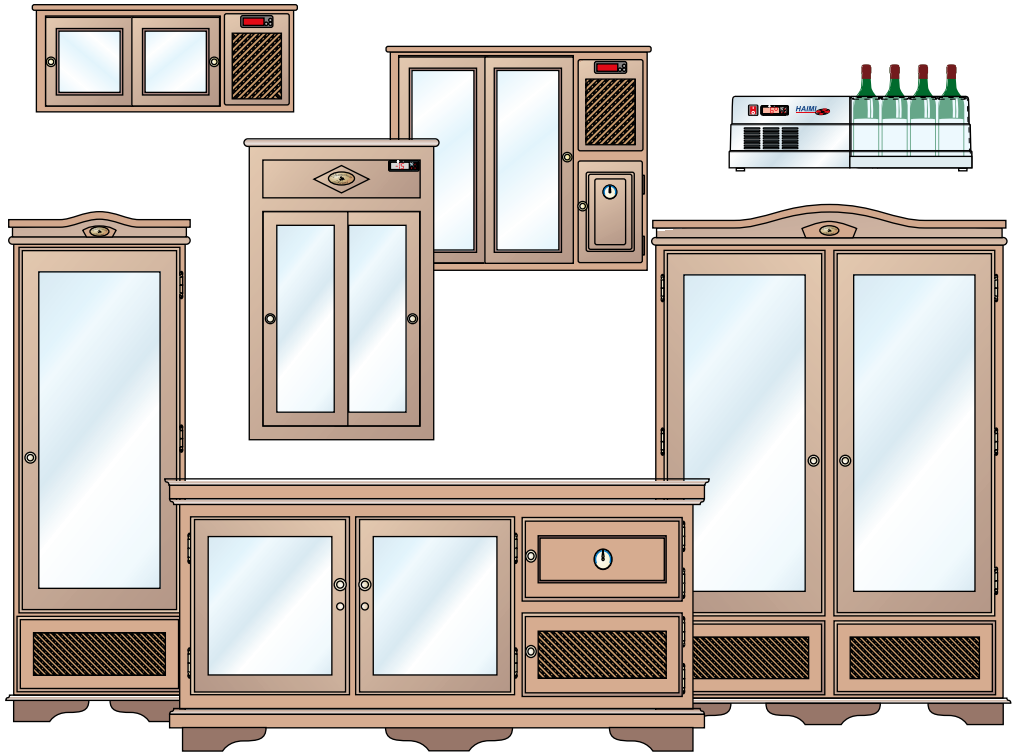
HAIMI

Pol. Ind. El Escopar Nº13
31350 Peralta - Navarra
Tfno. 948 71 32 42 - 948 75 15 19
Fax: 948 75 31 68
E-mail: info@vinacotecashaimi.com
www.vinacotecashaimi.com
www.grupohaimi.com

Manual de usuario

Vinacotecas Modelos: Cuvee, Cave, Vigneron, Millesime, Sommelier, Buffet y Expo 12.

Vinacoteca Haimi



GUARDE ESTE MANUAL PARA POSIBLES CONSULTAS
POR FAVOR LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR LA VINACOTECA.

Indice

· Desglose de los componentes de la vinacoteca.....3
· Instrucciones.....4
· Precauciones.....4
· Programación del Termostato..... 5
· Posibles Fallos.....7
· Mantenimiento.....7

Posibles Fallos

Problemas	No enfría	La vinacoteca hace ruido
Posibles causas	1.Gran consumo en poco tiempo. 2.Falla la alimentación eléctrica	Instalación en superficie poco estable o desigual.
Solución	1.Espere un poco para que se enfríe. 2.Verifique posibles problemas eléctricos	Coloque la máquina en una superficie plana.

Mantenimiento

Para evitar accidentes, desenchufe la vinacoteca antes de cualquier operación de limpieza y siga las siguientes instrucciones.

1. La vinacoteca sale de fábrica limpia, antes de ser entregada al cliente.
2. La vinacoteca debe limpiarse con un producto neutro, siguiendo las instrucciones de este. Aclare bien con agua.
3. Haga revisar el grupo de frío y otros elementos por un técnico cada año. No desmonte la vinacoteca usted mismo con el fin de evitar cualquier daño.
4. Utilice un limpiador neutro, sin rascar la superficie externa del mueble. No deje caer agua dentro de la vinacoteca.
5. En el caso de la Expo12, limpie la carcasa transparente de Policarbonato con un paño humedecido, nunca con un paño seco.

Queda totalmente prohibido el retirar la manipulación, sustitución o cambio de cualquier elemento de la Viancoteca. Dichas operaciones deberán ser realizadas por un Servicio Técnico homologado.

El fabricante se reserva el derecho a modificaciones sin previo aviso.

ACTUACIÓN
Actuación Teclas:

SET *SET: una pulsación accede a la consigna principal (SP). Pulsada 8 seg. da paso a la solicitud de código. Introducido el código correcto se accede a los parámetros. También valida el valor de los parámetros modificados.*
Pulsando SET + DOWN se abandona programación de parámetros.

UP: aumento el valor visualizado en el display. Pulsada 8seg. Activa/desactiva desescarches.

DOWN: disminuye el valor visualizado en el display. Pulsada 8 seg. Activa/desactiva ciclo frípo continuo.
Junto con SET abanc¡dona programación parámetros.

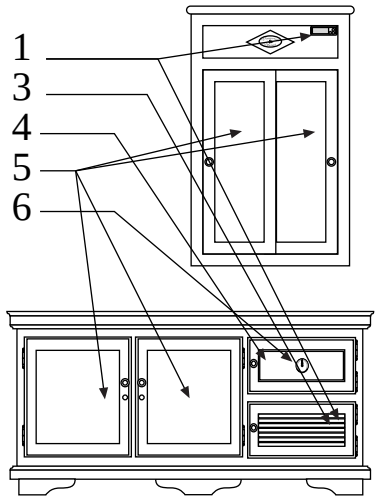
Programación de Parámetros:
Acceso sólo a la consigna SP (no solicita códico):
·Pulsar SET y soltar. Aparecerá SP.
·Pulsar SET. Aparecerá el valor actual.
·Modificar el valor con UP y/o DOWN.
·Pulsar SET para validad el nuevo valor.
·Pulsar SET y DOWN para salir de programación, o esperar 1 minuto.

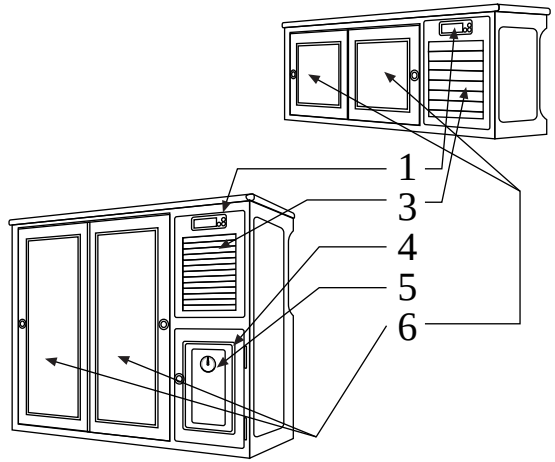
Indicadores Led
OUT: Indica salida al relé conectada. Si no ha terminado el tiempo mínimo de paro (c0), no se encenderá.
DEF: Indica desescarche activado.

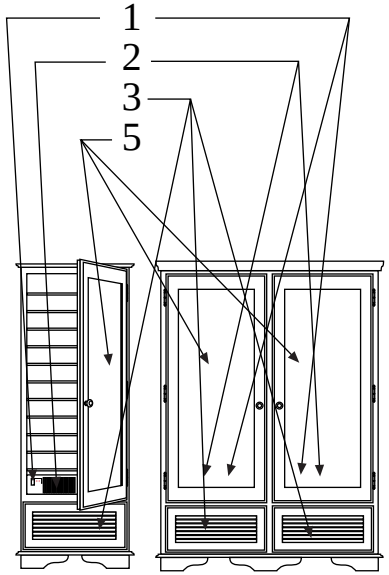
Mensajes Display
En funcionamiento normal se visualizará la temperatura de la sonda.
En caso de alarma o error se mostrarán los siguientes mensajes:

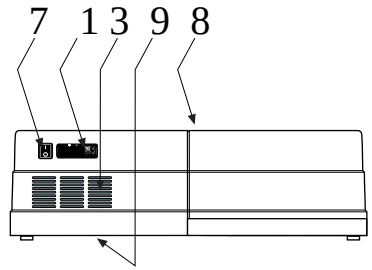
- *·Er Error de memoria.*
- *·-- Error de sonda cortocircuitada.*
- *·oo Error de sonda abierta.*

Componentes









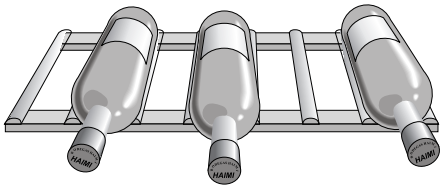
1.-	Termostato programable.
2.-	Rejilla recirculación de aire.
3.-	Rejilla respiración frontal.
4.-	Puerta de tabaquera.
5.-	Puertas.
6.-	Higrómetro.
7.-	Interruptor.
8.-	Carcasa desmontable.
9.-	Rejilla respiración inferior.

NOTA: Esta vinacoteca se adapta a diferentes formatos de botellas. Esta vinacoteca tiene que estar en un ambiente en el que la temperatura sea entre 10ºC y 38ºC y con una humedad que no supere el 90%.

Instrucciones

Nota: El modelo Cave es una máquina de sobremesa, por lo que debe estar a una altura del suelo mínimo de 85 cm.

1. Coloque la vinacoteca en un lugar estable y seguro, cerca de una toma de electricidad, dejando un espacio hasta la pared de al menos 2 cm. para recirculación del aire.
2. Coloque las botellas sólamente en posición horizontal en los modelos Millesime, Sommelier, Buffet y Vigneron en la zona inferior, ver figura adjunta con las indicaciones. Salvo en los modelos Cave, Cuvee, Vigneron (zona superior) y lógicamente en el Expo 12, en los que las botellas van exclusivamente de pie.
3. Coloque el enchufe y encienda el interruptor de la vinacoteca.

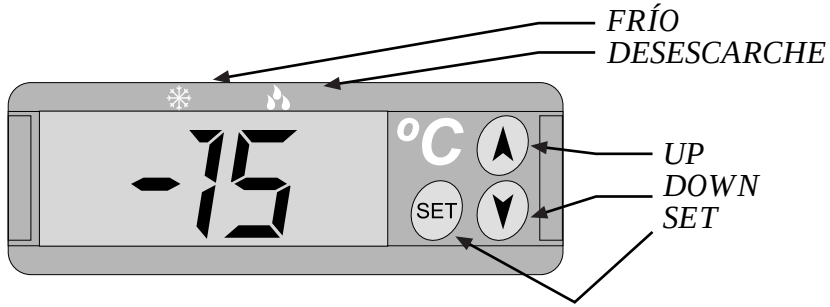


Forma de colocación de las botellas en modelos con baldas de madera:
** Cuello hacia adelante, es decir hacia la puerta.*
** Base o culo haciendo tope en la propia balda.*

Precauciones

1. Coloque la vinacoteca en un lugar limpio, fresco y seco. Proteger de la luz solar y de la humedad. Cuide que el mueble esté situada a 2 cm. como mínimo de la pared. No poner nada inflamable cerca del mueble.
2. El enchufe donde se conecta la máquina tiene que estar provisto de una toma de tierra.
3. No utilice nunca limpiadores agresivos para el mueble.
4. No vuelque el mueble más de 45 º.
5. No desenchufe tirando del cable y no utilice extensiones para evitar cortocircuitos o incendios.
6. Es necesario esperar unos minutos tras haber pulsado el interruptor para su perfecto funcionamiento.
7. El termostato ha sido programado previamente. No necesita ajustarlo.
8. En el caso de que no se use la vinacoteca durante un tiempo, es preferible desenchufarla.
9. En el modelo Cave queda totalmente prohibido el colocar cualquier objeto encima de la vinacoteca.
10. Las baldas soportan una carga máxima de 30kg. en toda su superficie.

Programación Termostato



DESCRIPCIÓN
Esta serie de termostatos electrónicos están basados en microprocesador, con una sonda de entrada y una salida a relé conmutado.
El control de refrigeración incluye temporización de desescarche estático, protección del compresor por tiempo mínimo de parada, ocultación de aumento de temperatura durante el desescarche. Desde el teclado permite activar/desactivar desescarches; y activar/desactivar ciclos de frío continuo.
Dispone de 12 parámetros cuyo acceso se encuentra protegido mediante un códico prgramable. La consigna principal es accesible sin código.
La sonda es de tipo semiconductor PTC. Los errores y las alarmas son visualizados en el display, y dispone de funcionamiento definido en caso de fallo en la sonda.

El consumo es de 4VA (230 V); el rando de la sonda de -50 a 150ºC con una precisión mejor del 0,5% a fondo de escala, y con una resolución de ±1 dígito